

麦穂だより

第 87 号



小麦（農林 6 1 号）が種からうどんになるまでの生涯は大きく分けると次のようになる。種まき、発芽、麦踏み、麦刈り、脱穀、乾燥、製粉、うどん、である。六三四野農園でのそれぞれについて概観してみる。

「種まき」

例年、11 月の月上旬に種を播いているが前処理がある。10 月下旬のさつま芋堀のイベントの後、残りの芋を全部あげるとともに雑草を抜いて大型の耕運機で耕す。知り合いの農家さんが機械をもって援農に来てくれる。一つのブロックに 8 条播き、22 ブロックで約 500 坪。種を播いた後の鴉と鳩の対策として全体に防鳥糸を架けるのが肝要。

「発芽」

種を播いて雨が降れば 7～10 日で発芽するが、降らないときは水撒きが必要となる。

「麦踏み」

1 月～2 月の厳冬期に霜柱が立ち発芽した麦が浮いてしまう。このため 3 ないし 4 回の麦踏みを寒風の中行う。これにより根張りが良くなり良質の麦の豊作が期待できる。しかし昨今は暖冬で霜柱が立たず、今年も 1 回実施したのみである。

「麦刈り」

この作業が最も人手を要する。20 人近

発行 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎 2024 年 6 月
事務局 川崎市宮前区宮崎 2-2-4 エクセル佐々木 108
村田芳包 TEL090-1427-7260
ホームページ URL (<http://musashinoudon.dokkoisho.com/>)

小麦の生涯

会長 北條 秀衛

い人で半日はかかる。うどん会の会員、農業の仲間、知人と多くの人に声をかけるが今年はいにくと都合のつかない人が多く 14 人参加、作業が終了したのは午後 3 時。皆な疲労困憊、口数も少なく帰途に就く。私もお礼の葱をさしあげるのを忘れてしまいました。5 月 25 日土曜日の出来事です。

「脱穀」

刈り取った麦は大きなブルーシートに包み雨除けをします。晴れた日にはシートを開けて太陽にあて、風を入れ乾燥を促します。6 月 2 日日曜日、午後から雨、雷の予報の中、開始時間を早め、知人に脱穀機を軽トラで急遽搬入してもらい総勢 10 人で作業を始め 10 時に終了。収得量は約 160 kg、例年よりは豊作であった。大量の麦わらが出るが、これが農業には貴重で早速スイカの敷き藁として使用している。

「乾燥」

真夏の晴天が続く日にゴミや異物をザーッと洗いブルーシートに広げ乾燥させる。

「製粉」

夏は虫が発生しやすいので秋に入ってから製粉屋に依頼します。製粉屋は川崎市内には無く（市内で麦を栽培している人はほとんどいない）町田市に行きます。

「うどん作り」12 月の講習会で例年使用しています。

令和 6 年度第 24 回定期総会・懇親会報告

と き：2024 年 5 月 26 日（日）11 時～13 時 30 分

ところ：中原市民館 料理室

今回の総会は、会場を変えてゆっくりと交流のできる会場を選定いたしました。武蔵小杉駅前の中原市民館を確保できましたので、恒例のうどん試食会がゆっくりとできることとなりました。

総会は、定刻 11 時に開会。（会員 43 名・当日 19 名・委任状 20 名）、北條会長の開会挨拶のあと大河原美春議長の進行により総会が進行されました。

はじめに、武蔵野うどん保存普及会本部小平から来賓としてご臨席いただきました、副会長野島様、幹事長玉井様、指導部長江連様が紹介され、野島様よりご挨拶を頂きました。

議事に移り、はじめに村田事務局長より事業報告、田中会計より決算報告、佐伯監査より監査報告があり、すべて拍手により承認されました。

続いて令和 6 年度事業計画案、予算案、が提案され了承されました。

なお、追加報告として、今年度から講習会の参加費として一回 500 円を頂くこととなりました。（一般参加者は 1500 円）

第 2 部、懇親会は恒例となった全国名食うどん試食会。今回は山梨の吉田うどん、三軒茶屋「じんこ」の武蔵野うどん、長崎五島うどんの 3 品を選定し皆でゆで上げました。季節の野菜とアゲ焼きを糧として、焼きアゴ・鰹節・昆布・椎茸から取った暖かい汁につけて試食を始めました。

それぞれ特徴のある香りとかみごたえ、味の違いに皆さん感想を言いながら、ノンアルコールも交えて、美味い・美味いの交流会となりました。



総会



試食会風景

手打ちうどん食べ歩き散策

3 月 10 日（日）会員 22 名で、武蔵野手打ちうどん保存普及会の本部がある小平市の小平ふるさと村にまいりました。ふるさと村では、土日、祝日に一日 50 食限定で、保存普及会による「小平糧うどん」が提供されております。まず、うどんを調理する水屋の前で食券を買い求めます。そのあと、古民家「旧神山家住宅主屋」に靴を脱いで上がり、うどんが出来上がるのをゆっくりと待ちます。20 分程で水屋からうどんが岡持ちで運ばれてきました。

運ばれた盆には、ほんのり茶色がかった地粉うどんと温かい汁と、「糧」（大

根・ネギ・小松菜・アゲ）が並んでいます。糧を付け汁に入れうどんをいただきます。地粉が香り噛みごたえのある麺はするすると喉に押し込まれます。まさに、本物の武蔵野うどんの味です。小麦粉は地元の「さとの空」に埼玉の地粉をブレンドしています。出汁は鰹節と昆布の合わせだそうです。

文化庁 100 年フードの認定団体となった武蔵野うどん保存普及会は伝統の郷土の食文化を次世代へ伝えるため、うどん打ちの講習会を精力的に行っています。



古民家前で記念撮影



食事中

活動報告（前号以降）

- 3月3日（日） 第4回講習会 会場 高津高等学校調理室
10：00～12：30 参加 19 名 役員 10 名
13：30～16：00 参加 3 名 役員 10 名
うどん塾 8 名
- 3月10日（日） 手打ちうどんの食べ歩き 小平ふるさと村
参加 22 名（うどん塾生も含めて）
- 4月19日（金） 役員会 会場 市民活動センター 出席 8 名
- 5月17日（金） ホームページ作成講習 市民活動センター 参加 5 名
- 5月25日（土） 小麦の刈入れ 六三四野農園
- 5月26日（日） 第24回定期総会 会場 中原市民館 参加 19 名・来賓 3 名
＊ホームページが新しく更新されました。
- 6月1日（土） 武蔵野うどん小平本部定期総会 会場 小平市福祉会館
川崎から 3 名参加
- 6月2日（日） 小麦の脱穀 六三四野農園

令和 5 年度うどん塾が終了いたしました

10月8日（日）にスタートしたうどん塾は、10名の参加者による3回の実習と体験学習・食べ歩き活動で修了証を贈り一区切りとなりました。複数の方々が令和6年度から会員に登録されました。

受講の感想文をいただきましたので、掲載いたします。

- ◎ 三回手打ちうどんを作って少しは上達したかな。最後の回は少し水を入れすぎな感じで柔らかくなってしまった。水加減はかなり難しいのだと分かりました。・・・楽しかったです。（井原）

- ◎ 講習会ありがとうございました。そう簡単にはマスターできなかったかもしれませんが、見るのは簡単そうですが、作るのは難しいというのが感想です。更に打っていつの日かおいしいうどんができると信じています。(木村洋子)
- ◎ 二回目のうどん塾に参加したが、日本人の食文化のルーツともいえるうどんの文化を知ることができた。各地のうどんの種類、作り方とても参考になった。作る楽しみも満喫した。(水上洋一)
- ◎ 作るのは大変だったけど楽しかった。お家でも作ってみたいです。(坪井拓)
- ◎ 三回うどん作りを体験して、回を重ねるごとに、子どもの粉を混ぜる手つきが上達してるとほめてもらえて、参加して良かったと思います。家で挑戦したいと子どもが言っているので、この体験で学んだことを生かして、がんばってみようと思います。ありがとうございました。(坪井由起子)
- ◎ いいうどんができたし楽しかった。またやっというどんを作りたいです。(福地武)
- ◎ 非常に有意義な講習でした。息子と一緒に参加でしたが、妻と娘も参加したかったので、また同じような講習があれば嬉しいです。(福地朝武)

令和 6 年度事業計画

- 1 総会の開催 令和 6 年 5 月 26 日 (日) 中原市民館
- 2 講習会の開催
 - ◎ 年 4 回の実施 第 1 回 7 月 7 日 (日) 第 2 回 10 月 13 日 (日)
 - 第 3 回 12 月 1 日 (日) 第 4 回 3 月 2 日 (日)
 - *会場の都合で変更もあります
 - ◎ 指導者養成講習会・道具の点検の実施 9 月 21 日 (土)
- 3 イベントの開催と参加
 - ◎ 手打ちうどん食べ歩きを開催
 - ◎ 小麦の栽培 11 月種蒔き・1 月 2 月麦踏・5 月末収穫、脱穀
 - ◎ さつま芋・落花生掘り交流会 10 月下旬
 - ◎ その他、関係団体事業への参加
- 4 広報活動
 - ◎ 麦穂だより (A4 版 4 頁) の発行・年 4 回
 - ◎ ホームページのリニューアル (5 月) と更新
- 5 手打ちうどんの講師派遣と伝承活動の拡大
 - 手打ちうどんの保存普及に関する地域・NPO 等の推進活動
- 6 役員会の開催 随時
- 7 道具教材等の整備・点検と道具の斡旋、貸出
- 8 新規会員の勧誘活動・入会案内

編集後記

今年の夏も、相当暑くなりそうです。大汗をかきながら少し細めのうどんを打って、冷やし中華風に色々な栄養のある具材を沢山のせて召し上がっては如何でしょうか。出汁も黒酢などを加えて、辛みなどもつけて一工夫。少し贅沢にきざみウナギなどを載せて暑気払いと行きたいですね。